

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA O FORNECIMENTO DE MARMITEX, SELF-SERVICE E BEBIDAS, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE GRÃO-PARÁ/SC.

1.2. DETALHAMENTO DO OBJETO

O fornecimento de refeições prontas no formato marmitex será realizado conforme as demandas das secretarias municipais, com entrega no local previamente definido pela Administração, situado na sede do Município. Em situações excepcionais, o secretário da pasta responsável poderá autorizar a retirada das refeições diretamente no estabelecimento contratado, desde que este esteja localizado no centro do município.

O fornecimento de refeições no formato self-service ocorrerá exclusivamente em situações específicas, vinculadas a eventos oficiais, ações institucionais ou atividades realizadas na sede administrativa, conforme solicitação da secretaria demandante. A quantidade necessária deverá ser informada com antecedência mínima de 2 (duas) horas, observada a disponibilidade operacional da contratada.

As bebidas – refrigerante, suco e água com ou sem gás – deverão ser fornecidas conforme solicitação e em condições adequadas de consumo.

Cada marmita deverá ser acompanhada de utensílios apropriados, como garfo, guardanapo de papel e sacola descartável para transporte. As saladas deverão ser acondicionadas separadamente, em embalagem própria, respeitando as boas práticas de manipulação e conservação de alimentos. Todos os produtos fornecidos deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, segurança alimentar e condições adequadas de consumo.

A contratação está organizada em dois lotes distintos, estruturados de acordo com a natureza dos itens e a necessidade operacional das secretarias municipais. O Lote 01 contempla o fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex e bebidas destinadas ao atendimento diário das atividades administrativas e operacionais. O Lote 02, por sua vez, abrange o fornecimento de refeições no formato self-service e bebidas associadas, destinadas exclusivamente às situações específicas previstas neste Termo de Referência, como eventos oficiais e ações institucionais realizadas na sede administrativa.

O valor total, da futura contratação é de **R\$ 295.200,00 (duzentos e noventa e cinco mil e duzentos reais)**, assim distribuído:

- **Lote 1:** R\$ 274.350,00 (duzentos e setenta e quatro mil, trezentos e cinquenta reais)
- **Lote 2:** R\$ 20.850,00 (vinte mil, oitocentos e cinquenta reais)



As tabelas abaixo detalham a descrição dos itens, quantidades estimadas, valores unitários e totais de cada lote.

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX: fornecida em embalagem de isopor tamanho 09, lacrada, com peso mínimo de 900 gramas. O conteúdo deverá incluir: arroz, feijão preto ou vermelho, uma opção de prato principal (carne), um complemento, um tipo de legume (cru ou cozido) e uma salada de folhas, conforme especificado na tabela no item 1.3. As opções de prato principal, complementos, legumes e saladas serão disponibilizadas conforme o cardápio do dia. Observações: Acompanha garfo, sacola descartáveis e guardanapos de papel. A salada deverá ser acondicionada separadamente em embalagem tipo hambúrgueira.	UNID	9.000	R\$ 22,00	R\$ 198.000,00
2	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX FEIJÃO PRETO OU VERMELHO: fornecida em embalagem de isopor tamanho 09, lacrada, com peso mínimo de 900 gramas. A refeição é composta por grãos de feijão preto ou vermelho tipo 1 e caldo.	UNID	2.700	R\$ 15,00	R\$ 40.500,00
3	REFRIGERANTE EXTRATO DE COLA - 1 LITRO: Bebida composta por extrato de cola, água gaseificada, sacarina, extratos vegetais, cafeína e caramelo. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 1 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	750	R\$ 10,00	R\$ 7.500,00
4	REFRIGERANTE EXTRATO DE COLA - 2 LITROS: Bebida composta por extrato de cola, água gaseificada, sacarina, extratos vegetais, cafeína e caramelo. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 2 litros. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	1.050	R\$ 15,00	R\$ 15.750,00
5	REFRIGERANTE EXTRATO DE GUARANÁ - 1 LITRO: Bebida composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 1 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	225	R\$ 10,00	R\$ 2.250,00
6	REFRIGERANTE EXTRATO DE GUARANÁ - 2 LITROS: Bebida composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 2 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	450	R\$ 15,00	R\$ 6.750,00



7	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 500ML: Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa descartável devidamente rotulada, com tampa-lacre de rosca e capacidade mínima de 500 ml.	UNID	450	R\$ 4,00	R\$ 1.800,00
8	ÁGUA MINERAL COM GÁS - 500ML: Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa descartável devidamente rotulada, com tampa-lacre de rosca e capacidade mínima de 500 ml.	UNID	450	R\$ 4,00	R\$ 1.800,00
VALOR TOTAL					R\$ 274.350,00

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO DO TIPO SELF-SERVICE: Prestação de serviço de refeições completas no formato self-service, com livre acesso a todos os itens do cardápio diário. As refeições deverão ser consumidas exclusivamente nas instalações da empresa contratada, assegurando variedade, qualidade e rigorosos padrões de higiene alimentar. O cardápio deverá oferecer opções equilibradas, contemplando saladas, proteínas, acompanhamentos e sobremesas.	UNID	300	R\$ 35,00	R\$ 10.500,00
	REFRIGERANTE EXTRATO DE COLA - 1 LITRO: Bebida composta por extrato de cola, água gaseificada, sacarina, extratos vegetais, cafeína e caramelo. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 1 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00
	REFRIGERANTE EXTRATO DE COLA - 2 LITROS: Bebida composta por extrato de cola, água gaseificada, sacarina, extratos vegetais, cafeína e caramelo. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 2 litros. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	150	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00
	REFRIGERANTE EXTRATO DE GUARANÁ - 1 LITRO: Bebida composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 1 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola plástica descartável.	UNID	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00
	REFRIGERANTE EXTRATO DE GUARANÁ - 2 LITROS: Bebida composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com capacidade de 2 litro. O fornecimento deve incluir copos descartáveis e sacola		150	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00



	plástica descartável.	UNID			
	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 500ML: Água mineral natural, sem gás, acondicionada em garrafa descartável devidamente rotulada, com tampa-lacre de rosca e capacidade mínima de 500 ml.	UNID	225	R\$ 4,00	R\$ 900,00
	ÁGUA MINERAL COM GÁS - 500ML: Água mineral natural, com gás, acondicionada em garrafa descartável devidamente rotulada, com tampa-lacre de rosca e capacidade mínima de 500 ml.	UNID	225	R\$ 4,00	R\$ 900,00
	SUCO: Suco de fruta natural, servido em copo de 300ml.	UNID	150	R\$ 7,00	R\$ 1.050,00
VALOR TOTAL:					R\$ 20.850,00

1.3. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS:

A marmitex deve conter obrigatoriamente: um item de prato principal, um item de acompanhamento, um item de legumes (cru ou cozido) e um item de salada de folhas, de acordo com a disponibilidade do cardápio diário da contratada.

PRATO PRINCIPAL (CARNE)	Carne bovina, carne de aves, e carne suína.
COMPLEMENTOS	Farofa, bolinho de arroz, macarrão com molho, polenta cremosa, polenta frita, guimis, moranga, aipim, purê de batata.
LEGUMES - CRU OU COZIDO	Chuchu, cenoura, repolho verde, abobrinha, repolho roxo, vagem, beterraba, brócolis, couve-flor, rabanete, tomate, cebola, pimentão.
SALADA - FOLHAS	Alface crespa, rúcula, agrião, acelga, radiche.

1.4. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

Os serviços previstos nesta contratação classificam-se como serviços comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho, qualidade e execução podem ser definidos objetivamente no edital e no Termo de Referência, com base em especificações usuais de mercado.

O objeto possui caráter recorrente, pois atende demandas permanentes das secretarias municipais, relacionadas ao fornecimento de refeições e bebidas durante o desenvolvimento das atividades institucionais do Município de Grão-Pará. Ainda que o consumo seja variável conforme a necessidade, trata-se de fornecimento essencial para a continuidade dos serviços públicos, justificando sua contratação por meio de Registro de Preços, visando atender às solicitações conforme demanda.

1.6. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO:



O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84, caput, da Lei Federal n. 14.133/2021.

Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas. Nesse contexto, sendo vantajosa a manutenção da ata, a prorrogação é adequada para administração, podendo prorrogar, por mais um ano, o quantitativo anual anteriormente previsto.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A Administração Pública Municipal de Grão-Pará/SC necessita assegurar condições adequadas de alimentação aos servidores que desempenham atividades externas, jornadas prolongadas ou participam de eventos e ações institucionais promovidos pelo Município. Diversas secretarias realizam atividades que demandam permanência contínua em campo, deslocamentos a locais distantes da sede administrativa ou atuação em horários diferenciados, circunstâncias que inviabilizam o retorno dos servidores às suas unidades de origem para a realização das refeições dentro do intervalo regular.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, são executadas campanhas de vacinação, atendimentos itinerantes, mutirões, ações educativas e demais atividades essenciais que se estendem ao longo de todo o dia, exigindo que as equipes permaneçam mobilizadas para garantir o pleno atendimento à população. De modo semelhante, as equipes da Secretaria de Infraestrutura atuam na manutenção de estradas rurais, pontes, praças, vias públicas e demais estruturas municipais, frequentemente em regiões afastadas ou de difícil acesso, impossibilitando o retorno dos trabalhadores para suas residências durante o horário de almoço.

Situação correlata ocorre nas atividades de coleta de resíduos sólidos, cujas rotas são extensas e contínuas, demandando cumprimento rigoroso de cronogramas previamente estabelecidos e impossibilitando interrupções prolongadas para deslocamento em busca de alimentação. Além disso, o Município promove diversos eventos oficiais como recepções, cerimônias, campanhas educativas, eventos esportivos, cursos e capacitações que igualmente exigem o fornecimento de refeições para garantir a continuidade, a organização e a efetividade das atividades.

Diante desse cenário, fica evidenciada a necessidade administrativa de disponibilizar alimentação adequada aos servidores e participantes das ações institucionais, especialmente nas situações em que o deslocamento para suas residências ou unidades de trabalho se torna inviável sem prejuízo à eficiência, continuidade e regularidade dos serviços públicos. A adoção dessa medida assegura melhores condições de trabalho, otimiza o desempenho das equipes, reduz perdas operacionais e contribui diretamente para a prestação de serviços essenciais à comunidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na formação de Registro de Preços para a futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, no formato marmitex, e, de maneira excepcional, refeições no formato self-service, bem como no fornecimento de bebidas (refrigerante, suco e água com e sem gás). A solução contempla as necessidades das diversas secretarias municipais, considerando tanto as atividades realizadas em campo quanto os eventos oficiais promovidos na sede administrativa.

A prestação poderá ser executada por empresas do ramo alimentício que disponham de capacidade técnica e operacional adequada, atendam às normas sanitárias vigentes e cumpram os requisitos estabelecidos. Dessa forma, a Administração assegura que o fornecimento ocorrerá com qualidade, regularidade e segurança alimentar.

Para garantir competitividade, economicidade e flexibilidade na contratação, será adotado o procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços. Este modelo possibilita que as aquisições sejam realizadas de acordo com a demanda efetiva das secretarias, evitando desperdícios e permitindo contratações conforme a necessidade, sem obrigatoriedade de consumo integral das quantidades estimadas.

Durante a etapa de lances, os fornecedores terão a oportunidade de apresentar propostas competitivas, permitindo à Administração obter o menor preço possível, observados os critérios técnicos e administrativos exigidos. Assim, a solução como um todo assegura atendimento eficiente às necessidades alimentares dos servidores, racionalização dos recursos públicos e continuidade dos serviços essenciais.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atender à necessidade identificada, a futura contratada deverá observar requisitos mínimos que assegurem a qualidade, a segurança sanitária e a regularidade do fornecimento das refeições e bebidas.

4.1 REQUISITOS PARA A FUTURA CONTRATAÇÃO:

1. As refeições deverão ser preparadas com produtos adequados ao consumo humano, obedecendo às normas sanitárias vigentes e garantindo condições higiênicas e nutricionais compatíveis com o serviço público. A empresa deverá adotar boas práticas de manipulação de alimentos, empregando técnicas culinárias apropriadas e respeitando as características dos ingredientes.
2. A fornecedora deverá possuir Alvará de Funcionamento, Alvará Sanitário e demais licenças exigidas pelos órgãos competentes, assegurando o cumprimento integral das exigências legais aplicáveis. Sua equipe deverá utilizar equipamentos de proteção individual adequados, conforme a natureza das atividades de preparação e manipulação dos alimentos.

3. Quando necessário, o transporte das refeições deverá ocorrer em condições que garantam a conservação da temperatura, a integridade e a segurança alimentar até o local de entrega. As bebidas deverão ser disponibilizadas em condições apropriadas de consumo.
4. As entregas deverão ocorrer em local definido pela Administração Municipal, podendo, em situações específicas, haver retirada diretamente no estabelecimento, desde que situado no Município. Para o formato self-service, o atendimento deverá ocorrer na Sede do Município, conforme necessidade da Administração.
5. A futura contratada deverá assumir integral responsabilidade pela execução do objeto, sendo vedada a subcontratação, e garantir a continuidade do fornecimento durante toda a vigência contratual.
6. A empresa deverá possuir capacidade operacional compatível com a demanda projetada pela Administração, garantindo atendimento dentro dos prazos estabelecidos. Deverá, ainda, contar com profissionais capacitados para manipulação e preparo dos alimentos, conforme requisitos legais e sanitários.
7. O controle de validade, armazenamento e condições de conservação dos insumos utilizados deverá ser rigorosamente observado. O serviço deverá ser executado exclusivamente dentro do território de Grão-Pará/SC, em razão da necessidade administrativa.

4.2. NÃO SERÃO ACEITAS AS SEGUINTE PARTICIPAÇÕES:

1. Interessados declarados inidôneos ou sujeitos a suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública por qualquer motivo.
2. Interessados inadimplentes com as obrigações junto ao órgão fiscalizador da classe ou que possuam alguma nota desabonadora emitida pelo mesmo.
3. Empresas que não apresentarem toda a documentação exigida no Edital.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O fornecimento dos produtos especificados neste Termo de Referência será realizado de forma parcelada ao longo de 12 (doze) meses, conforme a demanda das secretarias municipais e mediante solicitação formal do setor requisitante. As entregas ocorrerão de segunda a sexta-feira, em horário previamente programado, de modo a assegurar a disponibilização pontual das refeições.

A logística de execução ocorrerá da seguinte forma:

a) O servidor da Prefeitura encarregado pela distribuição das marmitas encaminhará à contratada, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, a lista contendo as quantidades de marmitas e bebidas solicitadas para o dia. O envio será realizado por meio de grupo de WhatsApp composto pelo secretário da pasta, servidor designado e representante da contratada, garantindo comunicação rápida e registro das solicitações.

b) A empresa contratada deverá preparar e entregar as refeições conforme as quantidades informadas. No ato da entrega, será preenchido um documento de controle de entrega, contendo a data, o horário, os itens

e quantidades recebidas, bem como a assinatura do servidor responsável. Esse documento integrará o processo de fiscalização e controle de qualidade.

c) A contratada deverá elaborar, ao final de cada período de entrega (diário ou conforme definido pela Administração), um demonstrativo contendo, no mínimo, os itens fornecidos e suas respectivas quantidades, para fins de conferência e instrução do processo de pagamento.

A contratada estará sujeita à fiscalização durante todas as etapas da execução, podendo ocorrer tanto no momento da entrega quanto em inspeções posteriores. A Administração reserva-se o direito de recusar qualquer produto que não atenda aos padrões de qualidade, higiene e segurança estabelecidos neste Termo, devendo a substituição ocorrer de forma imediata e sem ônus ao Município.

Este modelo de execução visa assegurar controle, rastreabilidade, eficiência operacional e atendimento adequado às necessidades alimentares decorrentes das atividades e eventos promovidos pelas secretarias municipais.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Após a homologação da Licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preço, estabelecendo os termos e condições para a execução do contrato. Todas as comunicações entre o município e a contratada deverão ser realizadas por escrito, sempre que exigido pela formalidade, sendo permitida a utilização de mensagens eletrônicas para esse fim, respeitando os princípios da transparência e da eficiência administrativa.

A gestão da Ata de Registro de Preço ficará sob a responsabilidade do Secretário Municipal da Administração e Fazenda, Edmar Kemper Nandi, que atuará como gestor do contrato, com a missão de assegurar a execução conforme as condições pactuadas e otimizar os resultados para a Administração Pública. Já a fiscalização será conduzida por Vanderlei Michels, Secretário Municipal de Infraestrutura, que foi designado para garantir o cumprimento integral das cláusulas contratuais, monitorando a execução das obrigações estabelecidas, com ênfase na qualidade, prazos e cumprimento das metas estabelecidas.

O fiscal técnico acompanhará de perto a execução do contrato, realizando registros detalhados de todas as ocorrências pertinentes e assegurando a conformidade com os termos acordados, a fim de evitar qualquer descumprimento ou falhas na execução dos serviços. Caso sejam identificadas irregularidades, inconformidades ou não conformidades, o fiscal emitirá notificações formais, estipulando prazos para a correção das falhas, a fim de garantir a continuidade do processo dentro dos padrões estabelecidos.

Em situações que exigem decisões ou ações fora da competência do fiscal, o assunto será encaminhado ao gestor do contrato, que tomará as medidas cabíveis, buscando sempre soluções eficazes e conforme as normas legais aplicáveis. O cumprimento integral das condições contratuais será monitorado e as partes contratantes serão solidariamente responsáveis pelas consequências de eventuais falhas na execução do contrato, seja total ou parcial.

Além disso, outras cláusulas e especificações detalhadas sobre a gestão do contrato serão incorporadas no documento contratual, abrangendo aspectos como penalidades, reajustes, e condições para eventual rescisão contratual. O contrato deverá ser executado com total fidelidade às disposições acordadas, em conformidade com as normas estabelecidas pela Lei nº 14.133, de 2021, sendo que cada parte será responsável pelas consequências da inexecução total ou parcial do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

A medição será realizada mensalmente, com base na quantidade efetivamente fornecida e devidamente atestada pelo setor requisitante. Controle através de requisições previamente autorizadas e recibos de entrega assinados.

7.2. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

O pagamento será realizado em conta vinculada no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da emissão da Nota de Empenho ou Ordem de Compra, mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica/Fatura referente ao objeto ou serviço entregue e devidamente aceito. A nota fiscal deverá detalhar as quantidades fornecidas (marmitex, bebidas, águas, sucos e self-service), com a indicação dos valores unitários e totais. Também será exigido o relatório de entrega ou atendimento, assinado pelo responsável do setor solicitante.

8. FORMAS E CRITÉRIOS DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

Para a contratação em questão, será adotado o procedimento de **Pregão Eletrônico**, conforme a legislação vigente. Essa modalidade foi escolhida por proporcionar maior transparência, agilidade e competitividade entre os fornecedores, garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

O critério de julgamento será o **Menor Preço por Lote**. A escolha desse critério justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, evitando a descontinuidade da padronização e possíveis dificuldades gerenciais, além de eventuais aumentos de custos. A contratação busca a formação de um todo unitário, com o estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que seria difícil de manter com múltiplos prestadores de serviços.

Além disso, será adotado o **Sistema de Registro de Preços** para a contratação, considerando a natureza dos materiais a serem adquiridos. A previsão de fornecimento parcelado oferece maior flexibilidade à Administração, que frequentemente necessita dos materiais. A demanda incerta para os itens e a flexibilidade do Sistema de Registro de Preços, que não obriga a Administração a realizar as compras, são características que tornam essa modalidade adequada.

A licitação será realizada sob a forma de **Multientidades**, permitindo a participação de diversas entidades da Administração Pública que necessitam dos mesmos materiais ou serviços. Essa abordagem visa

otimizar a gestão e racionalizar os recursos públicos, promovendo a integração e cooperação entre as entidades envolvidas.

Em conformidade com o **Decreto nº 20/2022**, de 15 de julho de 2022, será aplicado tratamento diferenciado e favorecido para **Microempresas (ME)** e **Empresas de Pequeno Porte (EPP)**, com o objetivo de estimular a participação desses segmentos no certame, fortalecendo o desenvolvimento econômico e social e promovendo a competitividade no mercado público.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada a partir de pesquisa de preços realizada com três fornecedores locais do ramo de alimentação, selecionados por atuarem diretamente na atividade objeto deste Termo de Referência. Para definição do valor estimado adotou-se o método da mediana dos preços coletados, técnica estatística recomendada para reduzir o impacto de valores extremos, garantindo maior precisão, equilíbrio e fidedignidade ao cálculo.

O valor global estimado para a contratação é de R\$ 295.200,00 (duzentos e noventa e cinco mil e duzentos reais), distribuído entre dois lotes, conforme detalhamento a seguir:

- Lote 1: R\$ 274.350,00 (duzentos e setenta e quatro mil, trezentos e cinquenta reais)
- Lote 2: R\$ 20.850,00 (vinte mil, oitocentos e cinquenta reais)

A metodologia adotada assegura transparência, economicidade e conformidade com as diretrizes previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, permitindo que o valor estimado reflita a realidade praticada no mercado local e forneça base consistente para o planejamento da futura contratação.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1. Executar o fornecimento das refeições e bebidas de acordo com as condições, especificações, prazos e quantidades estabelecidos neste Termo de Referência, no edital e nas solicitações formais encaminhadas pelas secretarias municipais.
2. Atender prontamente todas as determinações da Administração Pública, garantindo comunicação clara, eficiente e transparente durante a execução contratual.
3. Permitir, sem restrições, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, disponibilizando informações, documentos e esclarecimentos sempre que solicitados pela Contratante, por escrito ou por meio formal indicado.
4. Cumprir rigorosamente as normas técnicas e sanitárias vigentes, incluindo, mas não se limitando à RDC nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e demais regulamentações aplicáveis ao preparo, armazenamento, manipulação, transporte e conservação dos alimentos.
5. Fornecer e exigir o uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados às atividades desempenhadas por seus colaboradores, tais como máscaras, luvas descartáveis, toucas/protetores de cabelo e demais itens necessários às boas práticas de higiene.

6. Manter equipe treinada e capacitada, assegurando que todos os colaboradores envolvidos na preparação, manipulação e entrega dos alimentos estejam aptos e instruídos conforme os padrões de segurança alimentar, higiene e boas práticas de manipulação.
7. Zelar pela qualidade, higiene e segurança dos alimentos e bebidas fornecidos, responsabilizando-se integralmente por quaisquer danos decorrentes de produtos impróprios, contaminados ou em desacordo com as normas sanitárias.
8. Realizar, quando solicitado, a substituição imediata de qualquer produto recusado pela Administração, sem ônus adicional ao Município, sempre que identificado descumprimento das especificações ou padrões de qualidade.
9. Cumprir integralmente a legislação sanitária, trabalhista, previdenciária, tributária e de segurança, devendo manter-se regular perante os órgãos competentes durante toda a execução do contrato.
10. Assumir total responsabilidade pelos seus empregados, prepostos e subcontratados indiretos, sendo vedada a subcontratação direta do objeto, conforme previsto neste Termo.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

1. Disponibilizar à Contratada todas as informações, documentos e orientações necessárias à adequada execução do objeto, assegurando que as solicitações de fornecimento sejam encaminhadas de forma clara e dentro dos prazos estabelecidos.
2. Exigir o cumprimento integral das obrigações assumidas pela Contratada, conforme previsto no contrato, no Termo de Referência e demais anexos, adotando as medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento.
3. Notificar a Contratada, por escrito, sempre que forem identificados vícios, defeitos, não conformidades ou inadequações nos produtos ou serviços prestados, determinando sua substituição, correção ou complementação, total ou parcial, às expensas exclusivas da Contratada.
4. Acompanhar, supervisionar e fiscalizar a execução do contrato, por meio de servidor ou comissão designada, registrando ocorrências, atestando o recebimento dos itens e verificando a conformidade das entregas com as especificações contratuais.
5. Efetuar o pagamento à Contratada pelos produtos e serviços efetivamente fornecidos, desde que devidamente atestados pela fiscalização, observando os prazos, formas e condições estabelecidos no contrato.
6. Resguardar-se quanto a responsabilidades externas, não respondendo por quaisquer compromissos assumidos diretamente pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por danos decorrentes de atos da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

As despesas decorrentes do presente certame correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

08.002.2.022.3.3.90.00.00.00.00.1.500.0000.0000 - código 72

Grão-Pará, 02 de dezembro de 2025.

EDMAR KEMPER NANDI

Secretário Municipal da Administração e Fazenda

